ANNO XXIX — Roma, 16 Settembre 1933 - XI — FASCICOLO 668

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

Gli avvenimenti della quindicina

(Corrispondenza del nostro Direttore)

CORIO CANAVESE (Torino), *settembre.*

Di avvenimenti notevoli nella quindicina ne abbiamo avuti parecchi. Ma tre sopratutto sono grandemente degni di rilievo.

Il patto Italo-Russo

Cominciamo col patto d'amicizia e di non aggressione Italo-Russo, che è certo un avvenimento prevalentemente politico ed internazionale. Ciò non toglie che esso non debba anche interessare in sommo grado gli agricoltori, i quali — non bisogna dimenticarlo — sono sempre la grande maggioranza della Nazione, epperciò tutto quanto contribuisce al successo ed alla elevazione di questa deve in ogni modo, interessarli grandemente.

Ed il successo, il nuovo magnifico successo, di prestigio e di potenza che per tale fatto (che integra superbamente quello del patto a quattro di Mussolini) è straordinariamente grande per il nostro paese ed anche per gli agricoltori. Direi sopratutto per gli agricoltori, che, nell'amore della patria, sono fra i più saldi ed i più sinceri.

La riduzione del tasso di sconto

Poi c'è stata la riduzione del tasso di sconto al 3 1/2 per cento, cifra, credo, mai praticata in Italia e neanche in altri paesi più del nostro ricchi di capitali, di materie prime e di risorse.

Anche qui il fatto, che è prevalentemente economico ed anche un po' politico, parrebbe esorbitare dal campo puramente agrario. Ed è invece questo che, a nostro vedere, se ne compiacerà più sinceramente, perchè questa provvida riduzione, resa possibile dalla saggia e diritta politica finanziaria del Governo, è un sintomo eloquente e stupendo della reale e tanto attesa rinascita economica del paese.

E poichè è cosa indiscutibile che la spina dorsale della struttura economica del nostro paese è proprio l'agricoltura, così sarà questa, quanto e più delle altre branche, a giovarsi del minor costo del denaro, che sarà la conseguenza immediata del fatto. Minor costo che, giovando anzitutto al consumatore, gioverà doppiamente all'agricoltore, che è ad un tempo produttore e consumatore anch'esso.

Salutiamo adunque come una benedizione il nuovo provvedimento voluto dal Duce, che ogni giorno aggiunge una nuova tangibile benemerenza al suo popolo, verso il quale ha dato — e dimostra — di voler camminare.

Importanti dichiarazioni di Acerbo

Terzo avvenimento, sul quale ci piace soffermarci alquanto più a lungo, perchè di carattere più decisamente agrario, sono le importanti dichiarazioni che il Barone Acerbo, Ministro dell'Agricoltura e Foreste ha fatto recentemente ad un collaboratore del *Sole* di Milano.

Come dati di fatto interessanti l'On. Ministro ci ha data la buona notizia che il raccolto granario del 1933 è oltremodo soddisfacente. E la notizia sarà certo confermata ed illustrata, con maggiori particolari, dal Capo del Governo nel raduno degli eliti del grano, che si terrà, come ogni anno, nell'ottobre prossimo al Teatro Argentina di Roma.

E' bensì vero che il giovane Ministro ha soggiunto, meno confortantemente, che una minore produzione si avrà in confronto degli anni scorsi nel granturco, nei fagioli, nelle patate e in genere in tutte le piante erbacee a ciclo primaverile-estivo.

E ciò a causa della siccità. La quale siccità è stata, ed è, purtroppo, ancora, tremendamente grande e rovinosa.

La siccità

Se vedeste, ad esempio, queste dolci prealpi canavesane da cui vi scrivo, che, anche quando la pianura è secca, si mantengono sempre verdi e fresche, quanto sono desolanti!... Basti il dirvi che, mentre le mandre di trenta, cinquanta, cento vacche, che, a gruppi caratteristici, colle grosse campane suonanti a rintocchi, scendono ogni anno a Corio dai tre monti di 1800 metri che lo attorniano (Corio è a soli 650 m.) verso la fine di settembre, quest'anno già hanno cominciato a scendere, malinconiche e magre, sin dagli ultimi di agosto. Perchè non trovano più erba. Anche le montagne sono brulle e secche, e, quel che è peggio, con pochissima acqua.

Ma contro l'avversità della Natura non si può lottare. Del resto in altri paesi d'Europa si sta ben peggio che da noi. Ho sott'occhi un giornale in cui leggo che tutti i raccolti, ad esempio, minacciano d'essere perduti in Inghilterra, ove c'è ora una delle più grandi carestie di acqua che la storia ricordi. Non solo per i campi, ma anche per gli animali e per i contadini, manca l'acqua; e in parecchie regioni si vedono lunghe file di assetati attendere il loro turno di ore ed ore per attingere alle esilissime fonti qualche secchiolino d'acqua.

Ringraziamo adunque ancora Iddio per il nostro *meno peggio*, e speriamo che i tridui, che con tanta e soave fede fanno nelle Chiese i nostri contadini per implorare acqua dal Cielo a salvaguardia dei raccolti, siano presto esauditi.

E torniamo alle dichiarazioni di S. E. Acerbo.

La Conferenza granaria di Londra

Tutti ricordiamo che, sin dal Luglio 1925, il Capo del Governo, nel bandire la Santa Battaglia del Grano, ha proclamata la necessità assoluta di intensificare e non di estendere la coltivazione di questo principe della alimentazione umana. E cioè fare ogni sforzo — e fu mirabilmente e gradatamente in questi otto anni certamente fatto — per aumentare il rendimento medio per ettaro, senza punto aumentare la superficie coltivata a grano.

Il Ministro Acerbo, nelle sue frequenti circolari, nei suoi discorsi ed in tutta la sua costante azione di Capo del Dicastero dell'Agricoltura, si è reso sempre tenace ed instancabile interprete di questa politica granaria bandita dal Duce. Ed i risultati sempre più confortanti sono noti. L'intensificazione della coltura ha segnato ovunque in Italia un aumento ed in alcune regioni ha raggiunte cifre addirittura impressionanti.

All'aumentata produzione ha corrisposto sempre più una diminuzione di acquisti di grano all'estero, come le successive limpide ed eloquenti statistiche ufficiali ci sono venute dimostrando.

E' proprio d'oggi, mentre io vi scrivo, la pubblicazione dell'ultimo bollettino sulla importazione granaria in Italia fornito dal Ministero delle Finanze alla Presidenza del Consiglio.

Confortante diminuzione delle importazioni granarie

Nel bimestre Luglio-Agosto del 1933 le importazioni del *Grano* sono state complessivamente di ql. 107.644, mentre nel corrispondente periodo 1° Luglio 1932-X-31 Agosto 1932-X erano ammontate a quintali 654.577.

Pertanto l'importazione complessiva è diminuita di quintali 546.933.

Più confortanti ancora sono i dati relativi alla importazione del *Granoturco*. Infatti nello stesso bimestre Luglio-Agosto 1933, le importazioni del grano turco « altro » sono state di quintali 297.800, mentre nel corrispondente periodo 1° luglio 1932-X-31 agosto 1932-X le importazioni stesse erano ammontate a ql. 1.472.718.

Pertanto l'importazione complessiva è diminuita di quintali 1.174.918.

Sono quindi tanti bei milioni di oro sonante che sono rimasti in Italia e non emigrati ad impinguare le grandi casseforti straniere.

Altro cardine della politica granaria italiana fu ed è e sarà il sorvegliare e sostenere i prezzi del frumento, di guisa che l'ottimo ed evangelico coltivatore italiano potesse ritrarre ancora una equa rimunerazione dalle sue terre, dalle sue semine e dalle sue inenarrabili fatiche.

Ebbene il Ministro Acerbo ha detto che, anche su questo punto, la grande conferenza mondiale di Londra ha deliberato conformemente ai postulati dell'Italia. « Perciò — ha detto Acerbo — l'Italia ha potuto aderirvi con tranquillità ». Ed ha soggiunto:

« Nell'aderire all'accordo, l'Italia, mentre ha dichiarato di non volere estendere la propria granicoltura — salvo beninteso l'investimento a grano con appropriate rotazioni, dei terreni che vengono mano a mano redenti dalla bonifica — ha confermato, in armonia con lo spirito dell'accordo, la necessità di assicurare un prezzo rimuneratore per la vendita del grano nazionale ».

Le criminose panzane

Infine, assai opportunamente, l'on. Ministro Acerbo ha tagliato corto circa certe sciagurate dicerie corse in questi giorni sull'acquisto di forti partite di grano estero da immettere nel mercato interno (qualche cosa come due o tre o quattro milioni di quintali!....) provenienti dall'Europa centro-orientale.

Tali voci non possono avere alcun fondamento — ha aggiunto il Ministro — inquantochè nel 1933-34 l'Italia non potrà importare pel suo fabbisogno che limitati quantitativi.

E questo ben lo sappiano quei malvagi che si illudono di influenzare al ribasso i prezzi del grano con la propalazione di così grossolane panzane.

Panzane che, passando dal grano alle uve, saranno da altri sciagurati delinquenti, fra giorni — come ogni anno — alla vigilia delle vendemmie messe in giro quà e là, con diabolica e criminosa abilità, dalla trista genìa dei bagarini e degli sfruttatori dell'agricoltura, i quali tenteranno ancora di spaventare i piccoli agricoltori e di indurli a svendere affrettatamente le loro uve con le notizie più strampalate e tendenziose.

Ma speriamo che le autorità siano, come già lo scorso anno, vigilanti ed inflessibili nell'identificare e denunciare a chi di dovere questi vampiri della bontà e della laboriosità dei nostri contadini.

CARLO ALBERTO CORTINA.

L'inaugurazione della Fiera del Levante e i grandiosi suoi risultati

Alla solenne inaugurazione della Fiera del Levante intervenne S. A. R. il Duca di Genova in rappresentanza di S. M. il Re ed il Ministro Jung per il Governo, il quale ultimo pronunciò un grande ed elevato discorso.

Il Presidente della Fiera del Levante, gr. uff. Antonio La Rocca, in occasione della cerimonia, ha inviato a S. E. il Capo del Governo il seguente telegramma:

« Cav. Benito Mussolini, Capo del Governo, Duce del Fascismo - Roma. — Inaugurandosi la quarta Fiera del Levante, che rappresenta un'altra tappa di realizzazioni del pacifico congiungimento tra occidente ed oriente, come V. E. volle ordinarci, stimiamo doveroso riassumere i risultati raggiunti.

Le Nazioni estere rappresentate ufficialmente sono 14, ufficiosamente 5. Trentacinque Paesi del mondo presentano prodotti attraverso partecipazioni individuali. L'intervento delle industrie italiane raccoglie la parte migliore della produzione nazionale. I 36.798 mq. occupati nell'anno VIII sono diventati oggi 90.647. La sezione commerciale riaffermando l'indirizzo mercantile della Fiera, con le accresciute adesioni migliora i risultati raggiunti in passato riscuotendo consensi dall'estero. Il lavoro predisposto per assicurare concreti risultati di affari con giornate di contrattazione e mercati giornalieri di prodotti del suolo, ci rende fiduciosi che i partecipanti realizzeranno vantaggi economici e la Fiera del Levante, che fece conoscere la Bari fascista nel mondo, avrà degnamente corrisposto al compito che voleste assegnarle.

Noi che dalla saggezza di V. E. abbiamo imparato ad attendere agognamo una visita della E. V., paghi soltanto quando l'attesa vivissima della gente della terra di Bari potrà realizzarsi per l'alta auspicata Vostra adesione. Doverosi ossequii. - Presidente Fiera Levante: Antonio La Rocca ».

S. E. il Capo del Governo ha così risposto:

« Presidente Fiera Levante - Bari - Rispondo vostro telegramma che mi informa sugli sviluppi dell'iniziativa barese per la Fiera del Levante giunta ormai al quarto anno. Resta inteso che io interverrò alla inaugurazione della quinta Fiera.

Firmato: Mussolini.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

Pomodori e frutta

E' davvero confortante l'aumento di consumo che si verifica in questi ultimissimi anni in fatto di pomodori e di frutta. Nella città di Roma, ad esempio, due anni fa si consumarono 10 milioni di chilogrammi di pomodori, lo scorso anno 11 milioni e 177 mila; di frutta 58 milioni di chili nel 1931 e ben 67 milioni e 756 mila nel 1932.

E' forse stato il popolo dei contadini che ha insegnato agli altri. E' la massa dei rurali, predominante nel nostro paese, che, sia intuito sia per necessità, ha dimostrato che il popolo italiano, nutrito modestamente, lo è però razionalmente ed annonicamente.

I pasti sono parsimoniosi, sì, ma sono i più ricchi di vitamine, e così si spiega come con razioni a debole portata, il nostro rurale abbia medesimamente tanta forza di lavoro, e tanta energia demografica e intellettuale a diffondere questi concetti nell'altra massa di popolazione e sopratutto nei ceti urbani ha giovato la propaganda degli scienziati e, molto l'incitamento e ascoltatissimo, del Duce.

E' spiegabile l'interesse che gli agricoltori e gli industriali del pomodoro vi annettono.

Si tratta di una pregevole coltivazione da rinnovo che occupa in media 50 mila ettari di terreno e che meriterebbe di diffondersi maggiormente. La produzione, che va mediamente dai 6 ai 7 milioni di quintali, viene in cospicua parte lavorata in guisa da rendere conservabile e sempre pregiatissimo questo squisito frutto della terra. Si produssero lo scorso anno 920 mila quintali di pomodori conservati, e cioè 370 mila di conserve o concentrati di vario grado e 550 mila quintali di pomodori pelati. Quest'ultima forma di conservazione ha preso il sopravvento sulle altre dallo scorso anno ed ha crescente apprezzamento all'estero. L'esportazione di questa massa conservata toccò nel 1932 i 144.646 quintali.

L'Italia, quindi, consuma per sè ancora relativamente poco di questo sano ortaggio che è più che un prezioso condimento stimolatore dell'attività dello stomaco, salivare e pancreatica, un cibo di valore. Occorre accrescerne ancora il consumo fra le molte masse che poco ne fanno uso, diffondendo la cognizione delle sue virtà molteplici.

E' curioso che quando, verso la fine del cinquecento, si cominciò a conoscere in Europa la pianta del pomodoro, furono attribuiti al suo frutto delle proprietà eccitanti che gli valsero una notevole rinomanza. Fu forse per questo che la coltura si estese, si intensificò e si diede un nome poetico sentimentale alla nuova solanacea.

Viceversa nelle ricerche più recenti, proprio a farlo apposta, si è veduto che la vitamina E, che è ritenuta eccitante la fecondazione o vitamina della fertilità, manca del tutto nel pomodoro.

Ma ciò non toglie il grandissimo valore del pomodoro come condimento e come alimento. Anzi, come alimento energetico il pomodoro si trova al primo posto fra le verdure comuni e con il suo contenuto medio di poco inferiore al 5 per cento in sostanze carboidrate. Ma ha in più altri valori biologici.

Le proteine in esso contenuto sono, si potrebbe volgarmente dire, di quelle « buone » perchè hanno trascurabili quantità di basi puriniche, come afferma l'egregio dott. O. Carrasco, il quale mette in luce anche il fatto che è una leggenda completamente sfatata che il pomodoro contenga acido ossalico, e che invece il pomodoro ha grande potere alcaligeno, superiore forse agli stessi agrumi. Quindi nell'alimentazione di tutti quelli che vogliono combattere le manifestazioni note col nome generico di artritismo, il pomodoro acquista importanza speciale.

Nè si deve dimenticare il ferro contenuto nel pomodoro, circa 25 milligrammi, i quali come eccellente elemento pel sangue, bastano da soli a dare la dose giornaliera che si ritiene necessaria per un individuo normale.

Oltre a queste doti che si aggiungono alla sapità del frutto ed alla sua accettabilità da tutti, devono aver influito a stabilire l'utilità altre virtù nutritive che forse l'uomo aveva da tempo intuite ma che solo recentemente la scienza dimostrò, si tratta delle vitamine.

Per vitamina A o antixeroftalmica fattore capace di aumentare nell'organismo il potere di resistenza alle malattie infettive, nessuna verdura e nessuna frutta supera il pomodoro. Ricco è di vitamina D che è antirachitica, alla pari con gli spinaci, il navone e le foglie di bieta. E fortissimo è il contenuto in vitamine C antiscorbutica, cui si deve uno dei pregi maggiori del pomodoro, per individui sani e per malati.

Fra i modi di profittare del pomodoro oltre all'uso del frutto crudo, in insalata, sotto forma di conserva, ecc. è ancora poco noto fra noi, mentre va enormemente diffondendosi in America (quattro milioni e mezzo di casse vendute lo scorso anno, e il prodotto di 15 mila ettari di coltura), è il « sugo di pomodoro », non concentrato.

Questo sugo va ricavato da pomodoro sano, a giusto punto di maturazione e ineccepibile sotto ogni riguardo. Lavato, tolto il torsolo, pelato si trita a grossi pezzi, si separano i semi; si ottiene dal 50 al 60 per cento di sugo. Poi, questo sugo, messo in recipiente a tenuta ermetica, dove si possa fare il vuoto, si riscalda a 50 gradi, e si omogenizza come si fa pel latte: ciò serve a sminuzzare la parte solida della polpa in modo che quando il sugo è in bottiglia e lasciato in riposo non avvengano separazioni di parte solida e liquida.

Alla Stazione Sperimentale per le conserve di Parma, diretta dal bravissimo ing. F. Emanuele sono in corso prove perfettamente riuscite per preparare questo sugo il quale si sterilizza a temperatura relativamente bassa con l'apparecchio Matrka che sfrutta il principio oligodinamico di alcuni metalli rari: oro e argento.

Il sugo è ricco di vitamine e in America va diffondendosi come bevanda dissetante e rinfrescante e come alimento dei bambini in sostituzione del sugo di limone e arancia. Il sugo di pomodoro italiano oltre che ricco di vitamine ha già il colore che in America invece si deve artificialmente aumentare.

E' un prodotto di grande avvenire.

* * *

Anche la frutta viene consumata in sempre maggior quantità dalla nostra popolazione. I prezzi, tolte alcune aberrazioni dovute a ingordi rivenditori e trattori, sono quest'anno accessibili a tutti, e la produzione è buona.

Va lentamente scomparendo l'ingiustificata limitazione che voleva la frutta soltanto alla fine dei pasti e come ornamento della tavola. I contadini ne fanno un vero cibo principale: per intere settimane vivono quasi solo di frutta, verdure e pane. E stanno benissimo. Non è una « americanata » alla mattina mangiare una bella arancia; è veramente italianissimo mangiare due o tre grappoli di uva o delle albicocche e pesche; a merenda far suo principale di frutta, specialmente pei bambini e i vecchi. E non cade il mondo se una o due volte la settimana invece della consueta succolenta colazione si prendono due fette di prosciutto e molta frutta con un bicchiere di vino.

Insomma, in un paese così ricco di luce, così favorito dal clima del fiore e del frutto, dove le efficienze solari danno la

maggiore bellezza di colori, squisitezza di sapori e di profumi, tutto il popolo deve largamente consumare frutta, tanto più nelle due stagioni estiva e autunnale che sono così doviziose di questo conforto offerto dalla terra.

Anche i romani facevano grandissimo uso delle frutta come alimento. E l'aristocrazia di Roma ebbe diligentissime cure per la frutticoltura, riuscendo a portare fra noi le migliori specie che nelle conquiste ad Oriente si eran conosciute. Parecchie famiglie patrizie ambivano di legare il loro nome a nuove varietà di frutta, e si avevano pere e mele « Manlie », « Claudie », « Appie », ecc. E si facevan essicare uva, fichi, pere, mele per mangiarle d'inverno così come erano o cotte nel vino. La dottrina degli alimenti medicamentali, sopratutto a base di frutta e dottrina che si presenta oggi come cosa modernissima, è già in Dioscoside, il quale consiglia financo le mele crude nelle affezioni dissenteriche proprio come nel sistema del Moro, di questi giorni.

E' vero che la frutta è un alimento molto ricco di acqua. Ma, come fa rilevare l'illustre fisiologo prof. V. Ducceschi, che ci ha dato il più dotto studio sulle frutta fresche nell'alimentazione umana, si tratta di acqua che non è costituente inerte, ingombrante o solo dissetante. Ha in soluzione sali utili; zuccheri e proteine, fermenti, vitamine, in tale giusta proporzione dotato di preziose qualità fisiologiche da costituire un vero succo nutritivo. Le sostanze che predominano nel succo sono gli zuccheri. L'uva e i fichi sono quelli che ne hanno in maggior copia; seguono ciliege, susine, pesche, mele e pere. Questi zuccheri sono alimento molto adatto a favorire il lavoro e riparare alla stanchezza dei muscoli, a far funzionare normalmente i nervi, ad influenzare utilmente la pressione del sangue e l'attività del cuore. Gli acidi e i sali acidi aiutano la digestione e con le basi cui sono uniti arricchiscono la riserva alcalina del sangue. Virtù, questa ultima, che deve essere tenuta particolarmente presente da quanti tendono all'acidosi e dai vecchi. La ricchezza delle frutta in vitamine, tanto utili specialmente nelle età in cui vi è accrescimento, alle donne incinte, a quelle che allattano, è stata intuita dal popolo prima che la scienza ne rivelasse i pregi. Vi sono arancie, pesche, uve, susine che in nessun paese del mondo sono superate per la delicatezza del loro sapore e l'attrattiva della loro gustosità.

Non ridiamo degli americani, degli inglesi, dei tedeschi che mangian frutta tutte le ore del giorno e anche come antipasto, o che servono frutta cotta attorno all'arrosto, o che fanno ogni giorno torte con frutta tagliata a fette. Imitiamoli piuttosto, noi che abbiamo tanta dovizia in casa di questo salutare alimento e di questo sicuro ristoro. Anche soltanto computando la frutta fresca, comprendendovi gli agrumi e anche 10 milioni di quintali di uva che è augurabile sia in tal misura consumata in natura dal nostro popolo, questi ne ha a disposizione ogni anno circa tre miliardi e mezzo di chilogrammi. E' bene, è utilissimo per la nazione, che ne mandiamo fuori, portare il saluto della terra al sole e della nuova vita del nostro paese, per più di mezzo miliardo di chili. Ma ne rimane sempre quasi una settantina di chili a disposizione di ogni abitante.

Facciamo, dunque, onore a questi che non sono soltanto doni preziosi della terra italica, ma fatica tormento speranza di milioni di fratelli lavoratori rurali, monumenti della sapienza e della cura intelligente dei nostri migliori, modelli incomparabili ed eterni per le espressioni più dolci delle arti figurative, simboli cari della fecondità della nostra soleggiata terra e del lavoro di nostra gente.

ARTURO MARESCALCHI
Sottosegr. di Stato per l'Agricolt. e Foreste.

Latte, burro e formaggi nazionali

Il problema economico del latte è uno dei più importanti della nostra agricoltura e l'attuale particolare situazione dell'allevamento del bestiame da carne contribuisce a renderlo di maggiore rilievo.

La coltura delle foraggere, in cui sono investiti circa nove milioni di ettari sui 28 della intera superficie agraria forestale dell'Italia, rappresenta, per estensione, la principale delle nostre grandi colture; all'industria zootecnica ch'essa alimenta, è legata la organizzazione della maggior parte delle aziende agricole e si ricollega l'efficienza della difesa nazionale, la fertilizzazione e la lavorazione della terra, l'attività di fiorenti industrie, la possibilità di vita economica della montagna, la valorizzazione più sollecita ed intensa delle zone di bonifica.

Bisogna ben precisare che le colture foraggere sono imposte o da ragioni di necessità irremovibili o da ragioni di ordine tecnico altrettanto immodificabili, e queste stesse condizioni si riflettono e caratterizzano anche l'industria zootecnica, chè è chiamata a compiere la successiva utilizzazione del prodotto foraggio per trasformarlo in lavoro, in carne ed in latte.

In questo settore l'attività dell'agricoltore trova ben definite limitazioni alla propria iniziativa, poichè non gli è possibile destinare a piacimento il terreno, per notevoli superfici, ed altre colture e non soltanto per ragioni strettamente tecniche, ma anche perchè, in oggi particolarmente, l'andamento del mercato di tutti gli altri prodotti costringe piuttosto a procedere alla loro contrazione. Fra le grandi colture erbacee, poi, quella del frumento, che offrirebbe il maggior gioco di superfici e alla quale più facilmente si sarebbe attratti, sta per assicurare ai cittadini italiani tutto il loro fabbisogno.

Preclusa così ogni altra via di più vantaggiosa destinazione agraria del terreno, l'agricoltore, sensibile alle necessità del suo piccolo, e sia pure egoistico ma urgente mondo economico, cerca una soluzione al suo problema utilitario nell'ambito stesso dell'industria zootecnica, e poichè ha troppo evidenti prove che l'allevamento del bestiame da carne riesce un'attività in grave perdita, egli tende ad abbandonarlo per dedicarsi alla produzione del latte, che rappresenta in oggi il minor male.

A comprova di questa tendenza troviamo indici d'indiscutibile dimostrazione nel constatato notevole aumento in alcune provincie del numero delle vacche lattifere e nella sostenutezza dei prezzi per i capi più pregiati, di cui in questi ultimi tempi si è verificato intenso commercio; nella mattazione di vitelli a pochissimi giorni dalla nascita; nell'apertura dei caseifici e nella lavorazione del latte in epoca anticipata; nell'abbondante ed inconsueta offerta, su molti mercati, di latte per uso alimentare.

Si ha l'impressione che tutti si buttino su un fianco della barca allo scopo di sfuggire al pericolo, ed invece lo accrescono.

Tale tendenza deve preoccupare non tanto per le sue ripercussioni immediate, quanto per la portata che potrà avere in non prossimo ma non mai troppo lontano avvenire, chè la crisi nel mercato delle carni potrebbe estendersi, in forma disastrosa, a quella del latte e dei suoi derivati, provocando

sconvolgimento nell'attrezzatura delle aziende agricole e sul comportamento dei mercati, dal quale stato di disordine chi sa, se, e come, e con quali stenti potremmo poi uscire.

Non c'è nulla di esagerato in questa preoccupazione, giacchè la produzione del latte ed il commercio dei latticini non si svolgono neppure nel momento presente in troppo favorevoli condizioni; risentono anzi, a causa della nostra posizione di nazione esportatrice, tutte le ripercussioni dei mercati esteri travagliati dalla depressione economica mondiale e resi difficili dai provvedimenti protettivi di varia natura, talchè si rende sempre più ardua la difesa delle posizioni dai nostri prodotti conquistate.

Non sarà, adunque, mai troppo sollecita ogni azione intesa a portare un miglioramento al prezzo delle carni (la cui produzione interna può ritenersi ormai quasi sufficiente a sopperire alle esigenze del consumo nazionale), per modo che venga a costituirsi un opportuno equilibrio fra la loro produzione e quella del latte.

Tale equilibrio andrebbe anzi possibilmente portato al punto da far trovare all'una ed all'altra produzione le sedi più opportune nell'ambiente economico agricolo, dal che trarrebbe particolarmente vantaggio la qualità della produzione lattiera. Nè solo in questo consisterebbe l'apporto alla sistemazione del mercato del latte da una migliorata situazione dell'allevamento del bestiame da carne, poichè si conseguirebbe anche una notevole riduzione delle spese di rimonta sempre rilevanti, e talvolta rese oltremodo gravose dalle infezioni aftose e dall'aborto epizootico.

Il vitello, inoltre, la cui nascita è premessa indispensabile alla produzione del latte, riuscirebbe un cespite non trascurabile di entrata, mentre, impiegando cospicua parte del latte nella sua più naturale destinazione, si otterrebbe il miglioramento degli allevamenti nella loro fase iniziale, che è poi la più delicata e la più importante.

E' di comune conoscenza che la produzione del latte, da parecchi anni, è andata di continuo aumentando: inutile tediare con la arida esposizione di dati statistici: basterà accennare che essa ha corrisposto sempre alle esigenze alimentari dell'aumentata popolazione e dell'aumentato consumo, dando luogo per di più ad un'intensa corrente di esportazione di formaggi, che, resasi attiva nel 1895, nel 1931 ha superato le importazioni per una cifra che si aggira sui trecento milioni.

Ma i tempi non corrono troppo lieti neppure per il latte: dal 1926 il suo prezzo e quello dei suoi derivati hanno subito una diminuzione del 50 per cento; oltre ciò deve tenersi conto, per la loro incidenza nella determinazione dei costi di produzione, della maggior spesa di rimonta per effetto del diminuito valore del bestiame da carne, e del ridotto utile dei vitelli.

Di facile previsione è un ulteriore aumento, a carattere continuativo, della produzione lattiera, e non soltanto perchè in talune aziende si passerà dall'allevamento del bestiame da carne a quello lattifero, ma perchè il nostro ammirevole agricoltore, ora, sopratutto sotto l'impulso avuto dal Regime fascista attraverso la sua dottrina sociale ed i suoi organi tecnici e sindacali, non è più il misoneista diffidente, ma si è mostrato pronto ad ogni ardimento, ansioso di sperimentare, di applicare tutti gli accorgimenti idonei ad aumentare la produzione ed a ridurre i costi.

Queste le previsioni, mentre per converso il mercato dà palesi segni di saturazione se non di stanchezza, e si presenta tardo all'assorbimento, incerto per quanto vi entra in gioco la esportazione che pone la industria dei derivati del latte sotto la diretta influenza dei perturbati scambi commerciali.

L'andamento della esportazione del formaggio, sia a pasta dura, sia a pasta molle, si presenta tutt'altro che soddisfacente.

Uno sbocco veramente cospicuo era quello della Francia, senonchè ci è in parte proibito da rigorose disposizioni contingentali, che nella modalità della loro applicazione incidono particolarmente a sfavore del produttore di latte.

Nessun mezzo va trascurato che si ravvisi a disciplinare la produzione ed il commercio ed inteso a creare condizioni favorevoli ad un maggior consumo del latte e dei latticini.

Innanzi tutto ci dovremo valere, come è ovvio, e fino a raggiungere le massime possibilità, del mercato interno. Ove si consideri quale scarso quantitativo di latte viene consumata in Italia per persona, mentre esso rappresenta il più nutriente, il più assimilabile, il più completo e il più economico alimento, ci renderemo facilmente conto quanto cammino possa compiersi su questa via. Occorre seria ed assidua propaganda; e il più efficace aiuto potrebbe esserci prestato, com'è avvenuto per altri prodotti, dalla benemerita categoria professionale dei medici; il consumo può essere accresciuto negli ospedali; il latte può venire introdotto nelle refezioni scolastiche, distribuito ai soldati, adottato in luogo di altre vivande nella dispensa fatta ai poveri dalle cucine economiche, le quali hanno avuto così generosa estensione nell'opera assistenziale fascista.

Si ritiene che il consumo del latte alimentare verrebbe molto agevolato dalle Centrali che conferiscono garanzie di igienicità al prodotto ed impediscono la frode dell'annacquamento.

Non può disconoscersi la fondatezza e la bontà di tali ragioni, ma non deve neppure dimenticarsi che in contrapposto giuoca il maggior prezzo e sarebbe forse azzardato affermare che, in tempi di crisi, questo abbia il minor peso.

In una sua erudita relazione, S. E. Bottazzi, si augura che sia sradicato il pernicioso pregiudizio che il latte razionalmente bollito abbia perduto tutto o gran parte del suo valore nutritivo; ed in tale enunciazione mi pare anche di sottintendere un giudizio sulle qualità igieniche del latte razionalmente bollito.

In ogni modo, nella costituzione delle Centrali — come avviene troppo spesso in tutte le questioni inerenti al latte — allorchè dalla teoria si passa alla pratica attuazione, gli agricoltori non possono consentire che il criterio economico venga posposto alla tecnica con manomissione dei loro interessi, alla tutela dei quali hanno diritto con precedenza assoluta; e sarebbe pericoloso accreditare, nel campo della produzione, un contrario principio.

Non si dovrà creare una Centrale senza che sia fiancheggiata dal rispettivo Consorzio fra produttori di latte, quando questi non pensino anche alla gestione diretta.

* * *

Altro settore nel quale il mercato interno potrebbe essere portato a maggiore efficienza è quello relativo al burro che va sottratto alla invadente concorrenza estera, alla quale, nel 1931, siamo stati tributari per una somma superiore ai 20 milioni.

Frenata in un primo tempo la importazione con un ritocco del dazio sul burro, si è ricorso dagli interessati all'introduzione delle creme, convenzionate in esenzione con la Svizzera, eludendo così il dazio sul burro e frodando tanto gli agricoltori quanto lo Stato.

La speculazione delle creme è stata poi ostacolata mercè una interpretazione rigida della volontà del legislatore da parte del Collegio dei periti doganali, ma si rende necessaria una definizione doganale della voce, per evitare il rinnovarsi del pernicioso inconveniente.

Altre voci meritano pure di essere rivedute nel trattamento doganale che riguardano il latte condensato, le farine lattee, la caseina ed i prodotti a base di caseina, giacchè abbiamo esuberanza di materia prima per la loro produzione, mentre un'adeguata sistemazione, nel campo doganale, potrebbe concorrere a migliorare le sorti della nostra industria casearia e quindi, indirettamente, dell'agricoltura in genere.

Efficacia certa avrà anche un più rigoroso controllo sulle

adulterazioni e sofisticazioni, sulle quali va esercitata una repressione inflessibile, prima che venga irreparabilmente modificato e corrotto il gusto della popolazione, la quale apprezza, ricerca ed esige tuttora il prodotto nazionale.

La difficoltà del collocamento del latte sarebbe certo minore se i prodotti che vengono consumati all'interno — ed anche esportati all'estero — fossero fabbricati esclusivamente con latte.

Secondo gli studi dell'ufficio interprovinciale del latte di Milano, tre sono le direttive, che esso poi circostanzia con minuta disamina, sulle quali bisogna agire:

1°) restrizione della fabbricazione e del commercio dei grassi artificiali di origine animale, del surrogato grasso non ricavato dal latte di vacca;

2°) disposizioni intese a favorire il consumo dei prodotti genuini e a facilitare agli acquirenti la distinzione fra i prodotti genuini e i surrogati;

3°) vigilanza contro le frodi e per l'esecuzione delle leggi relative alla valorizzazione dei prodotti caseari di puro latte.

* * *

Il caseificio, fra le industrie a carattere prettamente agrario, rappresenta quella che negli ultimi anni ha forse più progredito, conferendo maggiori pregi ed alti caratteri di commerciabilità ad una ricca varietà di squisiti formaggi, tanto da incrementare larghe ed intense correnti di esportazione. Siamo tuttavia lontani dalla perfezione, ed ove si vogliano conservare le nostre posizioni sui mercati esterni, occorrono molti accorgimenti e molte previsioni. I tempi dei facili guadagni sono passati, la concorrenza impone i bassi prezzi, la serietà e la disciplina nella produzione.

Se abbiamo resistito fino ad ora vittoriosamente, e sia pure con grande sacrificio degli agricoltori, a tutte le avversità che presentano gli scambi commerciali, vuol dire senza dubbio che la nostra produzione ha qualità di primo ordine. Ma occorre che gli interessi contrastanti fra le varie categorie partecipanti alla produzione ed al commercio dello stesso prodotto siano, con unità di sforzi e di intenti, armonicamente composti secondo lo spirito del regime corporativo affinchè i sacrifici imposti dai tempi duri non vengano per intero e sempre riversati sull'agricoltore. La circostanza che egli compia le prime fasi della produzione non legittima affatto simili conseguenze che ritornano in definitiva a danno della collettività nazionale.

Non si sarà mai troppo insistito nell'affermare che queste prime fasi della produzione costituiscono la premessa indispensabile ad ogni ulteriore procedimento, la più genuina ed effettiva forma di creazione di ricchezza.

Non basta: la disciplina va portata oltre con la creazione di consorzi fra i produttori di formaggi tipici per zone ben definite, con l'applicazione di marchi di produzione e di esportazione per frenare la sleale concorrenza interna — ed anche quella estera — di imitazioni mediocrissime che rendono pletorico il mercato di merce scadente e facilitano la frode con la quale a lungo andare si provoca il danno di tutti. Proprio su tali consorzi potrebbe in un secondo tempo trovare base la organizzazione più estesa e più completa che tenesse conto, oltre che della qualità, della quantità da commisurarsi alla effettiva richiesta dei mercati.

Molti impedimenti alla realizzazione di tale programma verrebbero automaticamente eliminati col generalizzarsi delle lavorazioni cooperative fra agricoltori, già per fortuna molto numerose, e la cui funzione si appalesa efficiente e proficua ovunque.

Necessaria soprattutto la costituzione di questi enti economici cooperativi laddove vengono a sostituirsi alla empirica lavorazione famigliare, e nelle zone montane.

Dott. SALESIO SCHIAVI
Deputato al Parlamento.

L'imponente sviluppo della "Fiera del Levante„

Il nostro ottimo amico e valoroso collega Alfio Russo, che la *Stampa* ha mandato a Bari per riferire sulla quarta *Fiera del Levante* manda al grande giornale subalpino i seguenti interessantissimi dati, che dimostrano i passi da gigante che gli organizzatori baresi hanno saputo dare allo sviluppo della fiera che, sorta sul mare come quelle di Amsterdam, Amburgo, Londra, Marsiglia e Barcellona, è ormai all'altezza delle maggiori e più importanti fiere dell'estero.

Lo sviluppo della manifestazione fieristica barese è costante e intenso: ecco i dati statistici principali delle prime tre Fiere dai quali il progresso risulta in modo eloquente;

1930: area generale, metri quadrati 115.400; aree occupate metri quadrati 36.798; partecipanti italiani 1221; partecipanti esteri 134, nazioni estere presenti 16.

1931: area generale mq. 174.400, aree occupate mq. 69.015, partecipanti italiani 3227, partecipanti esteri 331, nazioni estere presenti 21.

1932: area generale mq. 182.200, aree occupate mq. 73.102, partecipanti italiani 4145, partecipanti esteri 716, contraenti alle giornate di contrattazione: italiani 1896, esteri 941, nazioni estere presenti 33.

La quarta Fiera si estende su novemila metri quadrati di aree occupate in più del 1932, possiede due imponenti costruzioni nuove, il salone per l'edilizia e la galleria delle nazioni, si presenta con circa cinquemila espositori e con la partecipazione di trentacinque nazioni straniere. Se le cifre sopra riferite non fossero sufficienti a dimostrare il grande successo della manifestazione barese, il continuo interessamento delle nazioni estere viene a stabilire definitivamente il successo e sopratutto conferisce a Bari la specifica funzione di centro di convergenza e di irradiazione.

Il compito della Fiera del Levante di penetrazione italiana dei mercati orientali, compito certamente preminente, si accresce e si integra con quest'altro, di centro di raccolta e di avviamento dei prodotti di tutta l'Europa. Il carattere principale della Fiera è difatti quello mercantile e appunto perciò sono stati istituiti il reparto commerciale e le giornate di contrattazione. L'anno scorso circa tremila contraenti di ogni paese svolsero intensa attività d'affari; quest'anno, in seguito ai sintomi ormai evidenti di ripresa generale, le contrattazioni si prevedono più intense e più proficue. I ceti produttori e commerciali di tutto il mondo, trovando nella Fiera di Bari non morta esposizione campionaria, ma mercato vero e proprio, appositamente creato e attrezzato per la valorizzazione dei campioni esposti, avranno modo di lanciare convenientemente i prodotti, di avviare nuovi notevoli traffici, di ravvivare, insomma, la corrente mercantile tra l'Europa e il prossimo Oriente. Queste sono le linee generali e le iniziative particolari della Fiera del Levante. In altro articolo diremo come essa si presenta, descrivendo i suoi padiglioni.

Intanto fervono i preparativi per la cerimonia inaugurale, la quale avrà luogo mercoledì mattina alla presenza del Ministro Jung, rappresentante del Governo Fascista.

ALFIO RUSSO.

FERFOR
Concime completo medicato
(Formola del Dott. Prof. TEODORO FERRARIS)

Trasformiamo la coniglicoltura famigliare

La sostituzione della gallina comune, con gallina Livornese o Wandotte nei piccoli allevamenti famigliari, viene a triplicare il reddito degli allevamenti stessi, in modo che con una minima spesa di acquisto da L. 20 a L. 100, si può trasformare la pollicoltura famigliare, rendendola attiva e nello stesso tempo sufficiente ai bisogni delle propria famiglia.

Il medesimo ragionamento noi dobbiamo fare per la coniglicoltura. Un tempo la carne di coniglio disprezzata da tutti, entrava solo a far parte della non lauta mensa dell'umile operaio e del contadino. Attualmente invece la carne del medesimo viene ricercata da molti, per le sue qualità nutritive e per i benefici effetti che porta alle persone ammalate ed ai bambini.

Le pelli di questo umile animale abbelliscono l'abito delle più aristocratiche signore, le quali in gran parte credono di indossare pelliccie provenienti dai più esotici animali, mentre il coniglio, l'umile coniglio, è quello che difende le signore stesse dal freddo della stagione invernale. Nelle case, nelle lussuose automobili, gran parte dei tappeti vengono fatte con pelli di coniglio, che l'industria italiana sa così bene trasformare in modo da rendere irriconoscibili.

La diffusione della coniglicoltura in Italia è merito del Governo Fascista che con i provvedimenti del 1926 ha dato a questa branca il modo di svilupparsi e migliorare. Il coniglio comune rustico, robusto, prolifico, che noi vediamo allevato nel più umido locale, nelle stalle piene talvolta d'immondizia, o in gabbia razionale come raramente avviene, dà sempre dei buoni risultati. Il coniglio stesso però ha due difetti non indifferenti: Quello cioè della taglia molto ridotta, e quello della pelliccia non uniforme. Questo coniglio a sei mesi di età per quanto bene alimentato non dà a peso morto che chilogrammi uno a chilogrammi uno e cinquecento di carne. Da dieci conigli comuni dopo sei mesi di paziente e anche noioso allevamento, noi avremo da chilogrammi dieci a chilogrammi quindici di buona carne. La pelliccia sia per il piccolo volume della medesima, come per la mancata uniformità (il coniglio comune si presenta generalmente con due o tre colori riuniti) vale pochissimo e precisamente da venti centesimi a quaranta. Da dieci conigli comuni a circa sei mesi di età noi avremo un reddito da lire due a lire quattro per le pelli vendute.

Quello che si è detto per la pollicoltura dobbiamo ripeterlo per la coniglicoltura, nella quale senza aumentare il numero dei capi, si può triplicare il reddito, sostituendo al coniglio comune, conigli di razza scelte e selezionate, oppure incrociando le femmine di razza comune con maschi di razza selezionata. Non consiglierò mai l'allevamento Gigante di Fiandra grigio, perchè questo coniglio che raggiunge il peso massimo di chilogrammi sei a chilogrammi sei e cinquecento è molto delicato, suscettibile al freddo ed al caldo e pochissimo prolifico (quatto o cinque figli al massimo).

Razze di conigli da consigliarsi per ordine di merito, sono invece le seguenti: Argentati di Champagne, Argentati Inglesi, Bleu di Vienna, Bianchi di Termonde, Bianchi di Vandea, Giganti bianchi. Un soggetto di queste razze a sei mesi ci dà un quantitativo di carne a peso morto che si aggira da chilogrammi tre a chilogrammi tre e cinquecento. Da dieci di questi animali, lasciando invariata la spesa del mantenimento, noi avremo un reddito quasi triplo da quello dato dal coniglio comune. Inoltre soggetti di queste razze sono ugualmente robuste ed anche più prolifici del coniglio comune, cosa questa importantissima per l'esito dell'allevamento.

Al reddito dato dalla carne, va aggiunto quello della pelliccia. Anche in questo periodo di crisi per la pelliccia, la pelle di un coniglio di razza, per la sua grandezza e per la sua uniformità, da qualsiasi ditta viene ritirata al prezzo di Lire due a Lire due e cinquanta. Da questi dati ognuno vede quanto sia più redditivo l'allevamento del coniglio di una razza sopra menzionata.

Ed ora siamo al punto difficile e più importante della questione; la spesa cioè che si deve affrontare per sostituire ai conigli comuni, conigli di razze selezionate e di gran reddito.

Non è consigliabile l'acquisto di soggetti adulti perchè gli allevatori che hanno acquistato i medesimi a prezzi molto elevati e che sono riusciti a migliorarli attraverso una opera paziente di selezione molto difficilmente vorranno privarsene.

Inoltre l'organismo di un soggetto già adulto difficilmente si abitua ad un nuovo sistema di allevamento, di alimentazione ed al variare di clima e facilmente soggetti di una certa età trasportati da un luogo all'altro danno molteplici insuccessi. Bisogna scegliere soggetto giovane dall'età di due o tre mesi che al prezzo variabile da Lire trenta a Lire trentacinque per soggetto, secondo la qualità, vengono ceduti da qualsiasi allevatore onesto.

Nell'acquisto di questi animali esigere sempre oltre alle altre garanzie, quelle del viaggio e di qualche giorno di salute nella propria conigliera. Non è infrequente il caso che siano spediti soggetti ammalati e che la colpa della morte invece che a malattia già persistente, venga attribuita a causa del viaggio.

Ho sconsigliato l'allevamento del coniglio Gigante di Friandra in purezza ma maschi di questa razza possono essere utilissimi per aumentare la taglia e quindi il reddito, sia della carne, come della pelliccia del coniglio comune. La coniglia comune pesa da chilogrammi uno e cinquecento ad un massimo di chilogrammi due. Incrociando la coniglia comune con un maschio Gigante di Fiandra del peso di chilogrammi sei, vedremo nei figli trasmessi per metà i caratteri paterni e per metà quelli materni.

E riferendosi al peso, i soggetti discendenti da questo incrocio, raggiungono i quattro chili circa. Si avranno animali con un quantitativo di carne maggiore e una pelliccia più voluminosa e più uniforme, quindi di maggior valore.

I prodotti dell'incrocio avranno quasi la stessa robustezza della madre. Con una unica spesa si può aumentare il reddito della coniglicoltura famigliare e possono allevarsi soggetti magnifici che hanno una bellissima apparenza per la loro superba pelliccia. Nello stesso tempo si rende utile alla Nazione, la quale annualmente spende somme non indifferenti per l'acquisto all'estero di pelliccie necessarie all'industria Italiana.

Dott. DARIO MATTIOLI
Direttore Allevamenti di Senigallia (Ancona)

UN PREZIOSO DONO A « SABAUDIA ». LA CAPPELLA IN LEGNO SCOLPITO DOVE PREGAVA LA REGINA MARGHERITA. — L'Opera Nazionale per i Combattenti comunica:

« L'on. Giuseppe Tassinari, a nome degli agricoltori d'Italia, ha voluto offrire al nuovo centro rurale di Sabaudia, che l'Opera combattenti sta costruendo, l'artistica e preziosa cappella in legno scolpito che la Confederazione agricoltori, acquistando il palazzo già appartenente a S. M. la Regina Madre, conservò con gelosa cura e nella quale l'Augusta Signora amava sostare in raccoglimento e pregava per l'anima del Re Buono.

« Il prezioso e simbolico dono offerto al Comune che ripete il nome della gloriosa Casa Savoia e che sta per sorgere sulle terre, dalla volontà del Duce restituite alla vita dopo secoli di abbandono, è stato particolarmente gradito dall'on. Valentino Orsolini Cencelli, commissario del Governo dell'Opera Combattenti, il quale ha espresso alla Confederazione degli agricoltori la sua viva riconoscenza ».

Valorizzazione delle mandorle

Secondo la statistica l'Italia occupa il primato nell'esportazione delle mandorle con una produzione di q.li 1.862.000 (1930) di questa frutta secca. La coltura del mandorlo trova particolarmente condizioni favorevoli per una regolare vegetazione e costante fruttificazione sia per il terreno adatto e sia per il clima, nell'Italia Meridionale in cui la Sicilia occupa il primo posto per la produzione, seguita dalle Puglie e dagli Abruzzi.

In presenza di questi fattori naturali prevalentemente importanti, la coltura del mandorlo dovrebbe avere maggiore incremento ed acquistare nel nostro Paese quella importanza economica e tecnico-commerciale che le condizioni naturali suddette favoriscano in pieno.

Purtroppo la coltura del mandorlo lascia ancora molto a desiderare, mentre il prodotto di questa pianta legnosa non è ancora giustamente e sapientemente valorizzato, nonostante che sia notevolmente ricercato ovunque e pagato molto bene per le numerose applicazioni che ha nelle confetture e nei dolci.

E' ormai noto che nella lotta per la collocazione dei prodotti del suolo, e specialmente della frutta, sul mercato avrà la preferenza chi sa bene organizzare il lavoro di vendita e i sistemi di confezionamento della frutta medesima.

Per sapere vendere bisogna curare il prodotto, oltre che durante la vegetazione, alla raccolta che deve essere fatta a completa maturazione. La maturazione delle mandorle si riconosce dall'apertura dell'epicarpio e cioè del mallo. Ritardando di molto la raccolta il guscio legnoso perde il suo colore giallo-dorato per acquistare una colorazione bruna che deprezza la frutta.

Mano mano che si raccolgono, le mandorle debbono essere separate fra loro, anzitutto per varietà, e cioè le varietà dolci si debbono tenere separate da quelle amare, quelle a guscio duro da quelle a guscio tenero, e poi secondo la qualità della frutta.

Così separate si liberano dal mallo e si espongono al sole per qualche giorno per favorire la loro essicazione indispensabile per una buona conservazione. E' bene però vendere subito le mandorle, perchè la loro conservazione è difficile, potendo i semi divenire rancidi e il guscio perdere il suo colore naturale, che, come abbiamo detto, deprezza la frutta.

Prima della vendita occorre fare la selezione per grandezza, cioè la *calibratura*. Per ogni varietà si fanno 2-3 gruppi che si tengono separati, perchè sul mercato avranno un prezzo differente secondo le caratteristiche di ogni gruppo.

Se invece sul mercato si porta una mescolanza, una confusione da non dire di mandorle, sia per grandezza e peggio ancora per qualità e varietà, il valore della frutta viene fortemente deprezzato.

E' proprio su questo punto che bisogna insistere per vendere bene le mandorle, non solo per ricavare un buon prezzo, ma anche per guadagnare le simpatie degli acquirenti, onde avere sempre più una facile e sicura oscillazione di quella frutta.

La selezione è il canone principale per la valorizzazione delle mandorle, perchè mentre per le altre frutta la selezione per varietà e grandezza ha la scopo di appagare lo sguardo e il gusto del consumatore, la selezione delle mandorle (in particolar modo quelle dolci da quelle amare) ha grande importanza per la diversa destinazione che hanno le mandorle amare da quelle dolci, il cui sapore diversifica di molto.

Sopratutto nella vendita delle mandorle dolci si debbono eliminare le mandorle amare, anche se in piccolo numero, perchè deprezzano la bontà e il valore delle mandorle dolci.

La selezione facilita di molto la vendita, perchè il compratore resta soddisfatto nei suoi desideri e poi perchè l'uso delle mandorle amare è differente da quello delle mandorle dolci. Infatti le mandorle amare, che contengono piccole quantità di acido ciamidrico e che quindi sono velenose in grande quantità, specie se mangiate con mandorle dolci, servono per l'estrazione dell'olio per l'essenza di mandorle, in profumeria per unguenti ed altri emollienti per la pelle.

Le mandorle dolci, le cui varietà tenere si mangiano anche verdi, si usano per fare sciroppi, lattate, mandorlate, cassate, cioccolate ed altre confetture.

La separazione quindi dell'uno dall'altro tipo di mandorle si rende necessaria, se non indispensabile; perciò bisogna tenere in debita considerazione queste note e abbandonare l'antica usanza di mescolare le mandorle, se si vuole pienamente rispondere alle direttive del nostro Governo, che, in vista dell'importanza del prodotto del mandorlo, ha bandito il concorso del mandorlo (già scaduto) allo scopo di valorizzare convenientemente questa frutta secca, che rappresenta un cespite non trascurabile di ricchezza per la Nazione.

GUIDO RUGGIERI.

Concorso a premio

Nell'ottobre dello scorso anno la Federazione Enti Mutui Assicurazione Infortuni Agricoli bandì un concorso di lire 1000 per un *progetto di dispositivo atto ad eliminare od a rendere più difficile il verificarsi d'infortuni nell'uso delle piccole teleferiche (palorcio) sia alla stazione inferiore di arrivo, per chi si occupa di ricevere e slegare il carico, sia a quella di partenza, e lungo il percorso.*

Il concorso si è chiuso il 31 marzo u. s. senza esito positivo, per mancanza di progetti ritenuti idonei.

L'importanza della cosa, nel campo degli infortuni agricoli, è di tale entità che la Federazione non crede di dover abbandonare l'iniziativa.

E' proprio del 29 marzo u. s. un gravissimo infortunio capitato ad un proprietario del Comune di S. Martino in Badia (Bolzano): questi, mentre alla stazione di arrivo di una teleferica riceveva tronchi d'albero, fu colpito violentemente al dorso da un grosso tronco non visto arrivare. Riportò una contusione lombo-sacrale e lesione alla spina dorsale. Morì dopo pochi giorni.

La Federazione, dunque, rinnova il bando di concorso ed eleva il premio da L. 1000 *a L.* 2000.

I mezzi che saranno proposti dai concorrenti per l'installazione del palorcio dovranno essere i più semplici possibili, alla portata degli scarsi mezzi di cui possono disporre piccole aziende od agricoltori singoli.

L'applicazione e l'uso dei dispositivi stessi debbono essere facili ed agevoli e rientrare nelle possibilità di agricoltori di modestissima levatura.

I disegni dovranno essere trasmessi dai concorrenti e pervenire alla Sede della Federazione Enti Mutui Assicurazione Infortuni Agricoli (F.E.M.A.I.A.) Via delle Terme n. 90 *Roma non oltre il* 30 *novembre* 1933-XII).

I disegni dovranno essere accompagnati da relazione e note illustrative redatte in forma chiara, intelligibile, in modo da rendere possibile — sulla scorta dei disegni e delle note stessi — la costruzione e l'impianto del palorcio.

Al concorso possono prendere parte individui singoli quanto ditte o stabilimenti industriali.

I lavori dovranno essere controdistinti da un motto e rinchiusi in busta che porterà ripetuto sul recto lo stesso motto.

In altra busta — controdistinta pure sul recto con il motto — dovrà essere rinchiuso il foglio con la precisa indicazione del cognome, nome, indirizzo del concorrente.

Le due buste dovranno essere rinchiuse in unico piego da spedire in raccomandazione alla Federazione all'indirizzo e nel termine sopra indicati.

= ECHI DI CRONACA AGRARIA =

GLI ANTICIPI SUL GRANO A FAVORE DEI PROPRIETARI DI TERRENI AFFITTATI. — A seguito di speciale quesito posto al Ministero dalla Direzione Centrale dell' Istituto Federale di Credito Agrario per il Piemonte, « se cioè i proprietari di beni affittati potevano contrarre prestiti di anticipo sul grano rappresentante il loro canone di affitto », lo stesso Ministero ha così risposto:

« In seguito al quesito formulato con la nota a margine distinta, significasi che in vista dell'opportunità di dare un largo sviluppo alle operazioni di anticipazioni sul grano, al fine di evitare un eccessivo e disordinato afflusso del prodotto sul mercato, il Ministero ritiene che possono essere prese in considerazione anche le richieste avanzate da proprietari di poderi affittati per il grano rappresentante l'importo dell'affitto dovuto in natura ».

CORSO PER CONDUTTORI DI MACCHINE AGRICOLE A ROMA. — Oggi 15 settembre si inizia il 3° Corso per Conduttori di macchine agricole per l'anno 1933-XI alla Scuola di Meccanica Agraria di Roma (Capannelle). L'insegnamento è gratuito. Gli allievi pagano soltanto la tassa di L. 20 per consumo di attrezzi. A coloro che provengono da lontano la Scuola fornisce gratuitamente l'alloggio. Tutti gli allievi possono poi partecipare alla mensa dietro pagamento della retta di vitto di L. 5,50 giornaliere. Gli agricoltori e gli operai agricoli di età superiore ai 17 anni, che desiderino frequentare il Corso, debbono affrettarsi a farne domanda alla Direzione della Scuola di Meccanica Agraria di Roma (Capannelle) corredandola dei certificati di nascita e di buona condotta in carta semplice. Allo scopo di estendere la capacità professionale degli allievi, contemporaneamente al Corso ordinario, viene tenuto un Corso speciale per autisti, al quale possono essere ammessi, però soltanto gli allievi del Corso per conduttori di macchine agricole che ne facciano domanda e che paghino la prescritta tassa di L. 200. Gli esami per il conseguimento della patente, che è la normale patente di 2° grado per conduttori di autoveicoli, sono tenuti presso la Scuola stessa a ciò debitamente autorizzata.

L'ASSOCIAZIONE IDROTECNICA ITALIANA PER LA FORMAZIONE DI LAGHI AGRICOLI PROVINCIALI. — Il Consiglio direttivo dell'Associazione idrotecnica italiana ha recentemente presentato agli Enti statali competenti una importante relazione dell'ing. Bellincioni per la creazione di un Ente parastatale che dovrà costruire almeno un lago agricolo in ciascuna delle provincie aride. « Creata l'opera — dice la relazione — messa a disposizione degli agricoltori l'acqua benefica e data la dimostrazione inconfutabile della convenienza economica dell'opera, il Consorzio delle proprietà irrigate troverebbe col favore degli agricoltori, la più rapida attuazione e, con essa, la cessione dell'impianto e lo smobilizzo del capitale occorso. L'istituto, compiuta così la sua azione in una provincia, reintegrato il suo capitale, recherà immediatamente in altra provincia la sua opera benefica, lasciando così che intorno alla prima oasi irrigua creata, si sviluppino per la forza decisiva dell'esempio, le altre possibili utilizzazioni agrarie delle acque. Per questo immobilizzo temporaneo di capitali, per la limitata importanza finanziaria di ogni singola opera, l'Istituto Nazionale Laghi Agricoli potrà costituirsi un capitale inizialmente di pochi milioni, tenuta presente la possibilità di emissione di obbligazioni garantite dallo Stato od anche dalle stesse Provincie nelle quali si eseguiranno opere ».

LA SECONDA MOSTRA NAZIONALE UVE DA TAVOLA A PIACENZA. — Un apposito Comitato sta attendendo alla organizzazione della Seconda Mostra Nazionale delle Uve da Tavola che avrà luogo in Piacenza, come già abbiamo detto, dal 16 al 18 settembre prossimo. Le adesioni già pervenute da tutte le principali provincie produttrici di uve da tavola, l'entusiastico consenso di tutti gli Enti e le Organizzazioni Agrarie e Commerciali del Regno fanno ritenere che la prossima Mostra riuscirà una imponente rassegna delle ottime varietà di una che in Italia sono prodotte.

LA SITUAZIONE VINICOLA NEL MONDO. — In generale i vigneti situati nell'emisfero meridionale hanno ben passato l'inverno; durante la primavera però le condizioni atmosferiche hanno talvolta nociuto alle piante. Il tempo è stato piuttosto freddo e piovoso nelle regioni non mediterranee e ha ostacolato lo sviluppo della vegetazione e la fioritura: i casi di colatura sono abbastanza frequenti. Gelate tardive hanno causato un danno importante sebbene localizzato, in alcuni vigneti della Francia. In giugno in complesso il tempo è stato ostile, ma le condizioni ai primi di luglio hanno migliorato la situazione. Le colture situate nelle zone est della Francia (Borgogna e Alsazia specialmente), nell'Italia settentrionale e centrale e generalmente nell'Europa centrale, si trovano in mediocre situazione e i loro raccolti sembrano già dover essere nettamente inferiori a quelli dell'anno scorso e alla media. Al contrario i vigneti delle regioni più meridionali (mezzogiorno della Francia e dell'Italia, la maggior parte della penisola iberica e la Grecia, l'Africa settentrionale e l'Asia minore) hanno tratto beneficio da condizioni abbastanza favorevoli e nell'insieme lo stato dei vigneti varia da buono a buonissimo. Le prospettive sono in complesso per una buona raccolta nell'emisfero settentrionale, del medesimo grado di quelle dell'ultimo biennio, se non superiore e in ogni caso sensibilmente al disopra della media; per stabilire questi risultati, bisogna anche tener conto dell'aumento di superficie produttiva, in seguito all'arrivo a produzione di nuove piante. Le previsioni del nuovo raccolto hanno cominciato a influire sull'andamento dei mercati, causando una certa ripresa in Italia, in Ungheria e in alcuni paesi danubiani, e per contro accentuando la calma in Francia e in Spagna. Per l'emisfero meridionale informazioni si hanno soltanto per l'Australia: in questo paese, un raccolto appena medio accentua la paralisi del commercio vinicolo e la crisi molto grave della viticoltura: però le esportazioni hanno segnato ancora un certo incremento.

L'ENTE RADIORURALE. — E' stato costituito l'Ente per la diffusione nelle scuole e nelle campagne della radio, annunciato alla Camera dal Ministro Ciano nel suo ultimo discorso sul bilancio delle comunicazioni. Il decreto della costituzione dell'Ente è stato pubblicato dalla *Gazzetta Ufficiale*. Fra giorni si avrà la nomina della commissione che assumerà la gestione e la direzione dell'Ente.

L'Ente dovrà provvedere per dotare le scuole rurali di apparecchi radio. Il Ministero delle Comunicazioni, per tale scopo, ha indetto un concorso fra i fabbricanti nazionali per la creazione di un apparecchio ricevente. Gli apparecchi dovranno ricevere la stazione nazionale più prossima e le altre stazioni nazionali le cui emissioni siano ricevibili sul luogo, e dovranno essere forniti di dispositivo a bloccaggio sull'onda che dovrà ricevere normalmente la scuola rurale alla quale l'apparecchio è destinato. La potenza di ricezione dovrà essere tale da permettere una ricezione chiara e comprensibile, in pieno giorno, a un uditorio di sessanta persone da una stazione distante da 100 a 150 chilometri. Le ditte concorrenti dovranno impegnarsi a concedere alle scuole da loro equipaggiate la necessaria consulenza tecnica. Dopo aver assicurato alle scuole l'apparecchio tipo, l'Ente inizierà senz'altro lo svolgimento del suo programma.

LA MOSTRA VINICOLA DI SIENA DIVIENE PERIODICA PER ORDINE DEL DUCE. — Il Capo del Governo ha ricevuto S. E. Marescalchi, il quale gli ha riferito sui risultati della Prima Mostra Nazionale dei vini tipici tenutasi dal 3 al 18 agosto a Siena. Gli espositori furono 828; i vini tipici ammessi come degni furono 166. Durante l'Esposizione si fecero contratti diretti fra produttori e commercianti o consumatori per 1600 ettolitri e si vendettero macchine e attrezzi enologici per circa 350 mila lire.

Per l'allestimento e la cura della Mostra si diede lavoro ad operai senesi per 23,567 giornate.

Il risultato finanziario per le entrate lorde tocca le 60.000 lire. Il movimento complessivo di affari suscitato dalla Mostra tocca i due milioni e moltissime furono le richieste dall'estero di nominativi e indicazioni sui prodotti vinicoli.

Il Capo di Governo ha deciso che la Mostra di Siena diventi periodica, confermando il suo carattere di unica manifestazione nazionale.

AGEVOLAZIONI A FAVORE DEI TRASPORTI DI CANAPA. — Le Ferrovie dello Stato hanno istituito una nuova tariffa eccezionale a favore dei trasporti di canapa, per favorire l'esportazione del prodotto da determinate località meridionali al Belgio e all'Olanda.

TECNICO AGRICOLO-AVICOLO lunga esperienza Italia-Estero, occuperebbesi presso importante Azienda Agraria per organizzazione varii allevamenti animali da cortile ogni specie, assicurando riuscita, sviluppo, smercio della produzione. Massime referenze.

Schiarimenti dettagliati senza impegno.

Scrivere: E. Bartoli - Via Nazionale, 6 - Firenze.

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

PER LE UOVA CHE HANNO VIAGGIATO. — Al loro arrivo si tolgano subito dalla scatola, tenendole in un locale che abbia la temperatura della scatola (piuttosto un pochino di più): le uova da cova non devono mai subire abbassamenti di temperatura; ciò è particolarmente da ricordarsi nella stagione calda, quando le uova viaggiando raggiungono temperature abbastanza alte: sarebbe un grande errore il portare le uova a riposare al fresco: il germe che può aver già iniziato le prime fasi del suo sviluppo, potrebbe perire. Di solito si lasciano riposare le uova dopo il viaggio per circa 24 ore, disponendole su un graticcio orizzontalmente. Ciò non pare però necessario e vi è chi si è sempre trovato bene anche ponendole subito sotto la chioccia; il che nella stagione calda è certamente preferibile.

COME SI TOGLIE IL SAPORE DI ZOLFO AL VINO. — Per liberare dalla crittogama le uve, si solforano. Spesso il vino, particolarmente quello poco alcoolico, trattiene il gusto sgradevole dello zolfo.

Per togliere questo difetto al vino, alcuni si valgono dei vasi di rame, cosa nociva alla salute. Molto più semplice e sano, fare la solforatura delle botti. Procedete in questo modo. Introducete pel cocchiume o per lo sportello della botte un vaso di latta con lo zolfo acceso; o pure legate con filo di ferro le candelette di zolfo, che accese lascerete penzolare nella botte, lasciando invadere la botte del vapore dello zolfo.

Quando lo zolfo siasi tutto consumato, ritirate il vasetto di latta o il laccio di filo-ferro che sosteneva le candelette, e versate immediatamente il vino nella botte. Allora il vapore di zolfo (acido solforoso) si combina chimicamente con l'acido solfidrico che è nel vino, lo neutralizza e toglie al vino l'odore ed il sapore di zolfo.

(L'Azione delle massaie rurali).

UNA PIANTA SPONTANEA E UTILISSIMA. — Voglio parlare di una pianta frequentissima nei terreni silicei, ma che si trova e vegeta bene anche in terreni di medio impasto: la *Kochia scoparia*. E' pianta con fusto semilegnoso che arriva anche ad un metro e mezzo d'altezza e di cui le infinite ramificazioni formano un contorno ovale. Detta pianta, che, come ho detto, troviamo spontanea per la campagna, possiamo trapiantarla per meglio distribuirla e concedere sufficiente spazio al suo sviluppo. Si potrà mettere alla distanza di un metro pianta da pianta in qualunque recondito pezzo di terreno non coltivato ed anche disseminata qua e là attorno alla casa.

La *Kochia scoparia* predilige le esposizioni più soleggiate ed oltre ad essere un grazioso ornamento, giunta a completo sviluppo può essere raccolta, disseccata al sole e conservata.

In questo stato si può adibire a due usi:

1. Come materiale ottimo alla preparazione del bosco per i bachi da seta;

2. Come materiale ottimo per la formazione di scope rustiche adattatissime alla pulizia dei cortili e delle aje nelle aziende rurali.

Come ho detto essa è pianta spontanea, non richiede alcuna cura, ma è utilissima e costituisce un ornamento. Non si abbia timore nel trapiantarla in esposizioni soleggiatissime poichè, anzi, sono queste le preferite anche se il terreno è arido. *(Agric. e Coop.).*

UNA MALATTIA CHE FA CAPOLINO. — Si tratta della *osteomalacia* che, per fortuna, sulle nostre montagne non minaccia fortemente, come in altre zone. Si tratta di una affezione per cui nell'animale l'osso si decalcifica e diventa friabile, pieghevole, quindi predisposto a fratture spontanee o a deformazioni varie. L'affezione è riferibile a una deficenza di sali di calcio e fosforo nell'organismo. I tecnici consigliano di somministrare agli allevatori del sale di calcio e fosforo: però è necessario completare la cura alimentando razionalmente il bestiame, facendo buone concimazioni fosfatiche allo scopo di ottenere foraggi più abbondanti e migliori per qualità. Bisogna ancora curare e migliorare le condizioni igieniche delle stalle di montagna, sopratutto costruendo ampie finestre in modo che la luce e il sole diano tutti i più benefici effetti.

LE VASCHE DI ALLEVAMENTO DELLE TROTE. — Le vasche di allevamento sono totalmente in muratura, mentre le future saranno fabbricate a letto naturale sia perchè così si evitano lesioni nel ventre dei maschi che a volte strisciano nel fondo, sia perchè con letto naturale la vasca può produrre del *plancton* utile per la alimentazione. Fino ad un anno di età per ogni metro cubo vengono posti 100 individui, nel secondo anno 15. Dei riproduttori ne vanno 3-4 per mese, per dargli larga possibilità di movimento e scanso della degenerazione grassa dei loro tessuti. I travasi nelle vasche si fanno a mezzo di comuni reti e nei momenti in cui si procede alla ripulitura delle vasche per economia di tempo e per dare meno disturbo ai pesci. Le ripuliture si fanno quando si rendono necessari i travasi e quando sono richieste per detriti accumulati al fondo. Per evitare questi il cibo viene gettato sempre in quantità ridotte in modo che essendo tutto utilizzato non vada a fondo ove andrebbe soggetto alla putrefazione e renderebbe infetta l'acqua. L'eliminazione dell'acqua dalle vasche è regolata da un *monaco* provvisto di parete a griglia metallica mobile per impedire l'uscita di pesci e di tramezzo di tavolette pure mobili con cui è possibile regolare il livello dello specchio d'acqua. Facciamo l'augurio che l'esempio dato dall'avv. Augusto Bonafaccia sia di stimolo a quanti possono e debbono dare incremento alla piscicoltura artificiale, che tanto beneficio apporta oggi a interi Paesi.

(Agricoltura Fascista).

QUANDO VENDEMMIARE? — Al momento opportuno: questo raccomandiamo da molti anni.

Momento opportuno vuol dire quando la uva è matura al giusto grado, cioè ha raggiunto il massimo incremento in zucchero.

Ora che c'è una legge che disciplina la commerciabilità dei vini destinati al consumo diretto è, a più forte ragione, necessario raccogliere la uva matura.

La maturazione fisiologica dell'uva, oltre che a vista e col tatto, si può precisare con l'aiuto dei saggi glucometrici. Si sa, infatti, che fin che la maturazione progredisce, aumentano gli zuccheri e diminuiscono gli acidi.

E' vero che ci sono dei casi in cui bisogna affrettare la raccolta, come, ad esempio, quando le uve sono danneggiate dalla grandine, oppure sono colpite da malattie come la peronospora o l'oidio.

Però, in linea generale, non sarà mai abbastanza raccomandato di vendemmiare l'uva al giusto grado per avere vini di migliore qualità.

(Gazzetta del Contad.).

FIENI CHE SI RISCALDANO E CORRONO RISCHIO DI INCENDIARSI. — E' la conseguenza in parecchi casi di fienagione o di immagazzinamento mal fatti. I primi sintomi del riscaldamento sono dati dall'abbassarsi del mucchio in qualche punto, ma il mezzo più sicuro per stare tranquilli è quello di sorvegliare la massa prendendone sovente la temperatura con termometri sonda e, se questa accenna ad oltrepassare i 67-70 gradi, intervenire correndo ai ripari per evitare l'accensione. Disfare il cumulo e rifarlo in altro locale in modo che la massa possa raffreddarsi durante l'operazione; se si avesse timore di non arrivare in tempo a prevenire il disastro si ricopra con terra umida e tavole in modo da portare sul cumulo un peso di 6 o 7 quintali per metro quadrato e, se occorre, inaffiare per far prontamente carbonizzare gli strati più alterati. Questi sono i rimedi del momento, ma il meglio è prevenire che possa verificarsi il pericolo dell'accensione. A questo proposito il dottor Volanti, della Cattedra Ambulante d'Agricoltura di Como dà questi consigli. Per evitare inconvenienti occorre impiegare un giorno di più nella fienagione, lasciando il prodotto altre 24 ore sul campo. E questo per evitare che il foraggio sia portato troppo umido in magazzeno. Correndo annate umide si adotti il silos che risponde bene allo scopo. Quando non si possa fare a meno della raccolta del fieno non completamente secco, occorre riporlo nei fienili e aver l'avvertenza di comprimerlo fortemente con i piedi, strato per strato caricandolo anche con pesi, per scacciare l'aria che è l'agente necessario per produrre i fenomeni di riscaldamento. Consigliabile è anche la salatura, adoperando sale pastorizio. La dose necessaria è di mezzo chilogramma ogni quintale di fieno. Il sale sparso strato per strato in modo uniforme, è igroscopico e assorbe parte della umidità sottraendola alla massa; inoltre agisce come antifermentativo impedendo lo sviluppo di batteri e di muffe e rende più sapidi i foraggi specie quelli scadenti. Altra precauzione da prendere quando si immagazzina il fieno è quella di lasciare nella massa, al momento di farla, degli sfogatoi o camini aperti per lasciar sfogare l'umidità soverchia.

(Corriere del Villaggio).

DAI MERCATI E DAI CAMPI

La diligente *Rassegna quindicinale dell'Agricoltura*, edita a cura della Banca Nazionale dell'Agricoltura, ci fornisce i seguenti dati e rilievi sull'andamento dei mercati agrari nella quindicina:

CEREALI

Il mercato granario italiano attraversa un periodo di stasi. Nonostante che la domanda da parte dell'industria molitoria sia molto scarsa nel momento in cui ultimati i lavori di trebbiatura, si trova sul mercato un maggiore quantitativo di grano disponibile, i prezzi non ne hanno risentito molto, e il mercato è abbastanza resistente, grazie alla valida opera di sostegno che viene esplicata da parte dell'organizzazione degli ammassi collettivi. L'offerta non è stata infatti rilevante ed i ribassi di prezzo sono stati limitati da una a tre lire secondo le zone. In generale sono state preferite le qualità di alto peso, mentre la merce corrente è stata quasi completamente trascurata. La richiesta dei grani teneri dal Meridionale è stata meno intesa. E' pure momentaneamente rallentata la domanda dei grani duri. I mercati a termine hanno avuto andamento calmo, con corsi cedenti. Scarso interesse per i grani esteri.

La Confederazione Nazionale Fascista degli Agricoltori, in un suo recente giudizio sul mercato italiano del grano, fa presente che « la politica degli ammassi e della difesa del mercato nazionale va svolgendosi regolarmente e quindi non vi è da paventare nessun tracollo, anzi gli agricoltori possono sperare in un miglioramento futuro, e non lontano, dei prezzi del grano ».

Nel mercato del *granoturco* si nota un migliore andamento, anche in relazione alle notizie di danni al raccolto dovuti alla siccità. La richiesta è più attiva e i prezzi segnano qualche aumento. Viene segnalato un certo interessamento per i granoni del nuovo raccolto e si è fatta qualche vendita sulla base di L. 47-48 vagone partenza per il « Tajolone ».

Molto calmi i mercati dell'*avena* e della *segale*.

Le rimanenze del *risone* vanno lentamente vendendosi; si calcola che si arriverà a raccolto nuovo con uno stock che si prevede non eccessivo. Il mercato di questi giorni si è svolto calmo, con prezzi lievemente aumentati sulla base di L. 52-53 al quintale per risoni varietà originario posti al tenimento. I risoni fini sono sempre ricercati, però con qualche diminuzione in confronto ai prezzi elevati raggiunti nei mercati precedenti.

VINI

Il mercato vinicolo si mantiene in una stasi quasi assoluta. Questa mancanza di affari ha provocato qualche flessione nei prezzi.

Dalle informazioni dell'Istituto Internazionale di Agricoltura sulle *produzioni* del vino, si rileva che le prospettive sono in complesso per una buona raccolta nell'emisfero settentrionale, del medesimo grado di quello dell'ultimo biennio, se non superiore e in ogni caso sensibilmente al disopra della media. Per l'emisfero meridionale informazioni si hanno soltanto per l'Australia: in questo paese, un raccolto appena medio accentua la paralisi del commercio vinicolo e la crisi molto grave della viticoltura; però le esportazioni hanno segnato ancora un certo incremento.

In reazione alla prossima fine ufficiale del proibizionismo negli Stati Uniti, è interessante conoscere le prospettive del raccolto vinicolo in California, nella campagna in corso. La produzione vinicola complessiva nel 1933, essendo prevista in 1.650.000 tonnellate, riuscirebbe inferiore alla precedente di 122 mila tonnellate.

OLIO

Il mercato dell'olio d'oliva non ha presentato variazioni degne di rilievo. Mercati quasi ovunque calmi, con contrattazioni limitate a quantitativi di lieve entità. Tuttavia il mercato è resistente.

In *Grecia* il mercato oleario ha segnato, in quest'ultimo periodo, sensibili aumenti di prezzi. In *Francia* il mercato ha avuto tendenza ferma. Il mercato *turco* ha manifestato un miglioramento progressivo in tutti i centri produttori.

ORTAGGI — FRUTTA — AGRUMI E FIORI

La propaganda per il consumo interno della *frutta* dà qualche risultato tangibile ed è destinata ad assumere maggiore sviluppo. Sui principali mercati orto-frutticoli di consumo la situazione non è sostanzialmente mutata rispetto alla quindicina precedente. La vendita dei *limoni* è stata più calma ed i prezzi segnano ribassi. Stazionario il mercato dei *legumi secchi*.

Per opportuna conoscenza, si comunica che in seguito ai passi svolti presso le Autorità federali austriache, le *mele* e *pere* di provenienza italiana sono ammesse in *Austria* all'importazione sulla base di un contingente uguale all'importazione dall'Italia effettuata in detto paese nel 1931.

L'Ente Nazionale Risi segnala che in alcuni ambienti risieri sono state recentemente prospettate preoccupazioni circa le ripercussioni che potrebbero verificarsi sui mercati per effetto delle liquidazioni delle partite di risone accantonate lo scorso anno dalle S. A. P. R. I., che vengono ritenute tuttora invendute. Tali preoccupazioni sono assolutamente destituite di fondamento. Sta di fatto, invece, che le partite acquistate dalle S. A. P. R. I. restano accantonate a fronte degli impegni in corso e che, per provvedere ai contingenti nella prossima annata, si dovrà procedere all'acquisto sui mercati di circa un milione di quintali di risone.

FIENI E PAGLIE

L'andamento generale del mercato *foraggero* è discretamente attivo, con tendenza più sostenuta; si sono registrati qua e là, aumenti di prezzi, in relazione alla maggior richiesta.

BESTIAME

Il mercato dei *bovini* è calmo, con prezzi all'incirca invariati. Si è però notata, quasi ovunque, una buona richiesta di vitelli da macello, con prezzi in aumento. Sempre scarsa la domanda di bestiame da lavoro e da allevamento.

Nonostante la depressione di affari dovuta alle cause stagionali, i prezzi dei *suini* sono abbastanza resistenti. Nella decorsa quindicina le quotazioni sono rimaste generalmente invariate.

POLLAME E UOVA

Andamento piuttosto calmo nel mercato del *pollame:* l'offerta è stata abbondante ed i prezzi hanno segnato, in generale, un certo ribasso. Anche il mercato delle *uova*, dopo gli aumenti verificatisi nelle settimane precedenti, ha avuto andamento calmo, con qualche ribasso nelle quotazioni. Sui mercati d'acquisto dell'Alta Italia le uova si quotano su una base di L. 320-340 al mille, e su quelli dell'Italia Centrale intorno a 300 lire in media. Esportazione pressochè nulla, e molto limitata anche l'importazione.

CANAPA

Tendenza sempre sostenuta nel mercato della canapa. Le quotazioni sono pressochè inviariate rispetto a quelle della quindicina precedente. Sulla piazza di Ferrara la canapa in fagotti ed in natura del Ferrarese quota L. 280-285; buona 265-275; comune 245-255; inferiore 205-215. Sul mercato di Rovigo la canapa macerata in tiglio di prima qualità si paga sulle L. 265-280; seconda qualità 230-240; terza 200-210; cascami 95-115 al quintale. Si ritiene che non debbano verificarsi ribassi.

La costituzione di un Comitato dell'azoto

La *Gazzetta Ufficiale* odierna ha pubblicato il decreto che istituisce presso il Ministero delle Corporazioni un Comitato dell'azoto.

Il Comitato ha per scopo:

Accertare periodicamente il fabbisogno di prodotti azotati da parte del consumo nazionale; determinare periodicamente la disponibilità dei prodotti azotati nazionali; regolare l'importazione di prodotti azotati esteri, concedendo autorizzazioni di importazione ed anche affidando sotto il proprio controllo, a Società commerciali o ad Enti, operazioni di acquisto e di vendita dei prodotti medesimi, a condizioni che il Comitato stesso determinerà; autorizzare l'istituzione di depositi di prodotti azotati esteri nel Regno; adottare le altre eventuali misure che si rendano necessarie per assicurare all'agricoltura ed all'industria nazionale l'approvvigionamento dei prodotti azotati.

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

(Compilata da « Donna Luisa »)

UN CONGEGNO PER CHI SOFFRE MAL DI DENTI. — In un Congresso di odontoiatrici si è proposta una nuova invenzione, la quale non mancherà di recare un certo sollievo, a tutti coloro i quali soffrono con i denti. Si propone di rendere possibile, mediante un congegno meccanico, al malato di frenare sia la trapanazione, sia un'altra medicazione la quale risulti troppo dolorosa.

L'inventore di questo congegno fa osservare che il beneficio maggiore ottenuto con questo espediente sarà quello di calmare i nervi del paziente. Dal momento che egli sa di potere a suo gradimento, interrompere le sue pene, egli le sopporterà assai meglio. Basta che il malato si convinca che facendo manovrare con un piccolissimo gesto della mano, una piccola vite, a lui vicina, egli può immediatamente fermare i movimenti del dentista, egli diventerà assai più paziente e tollerante nel dolore.

Insomma, con questa trovata il dentista, diventa un poco come una radio o una pianola, che uno chiude quando ne ha abbastanza.

GOCCE DI LUCE. — Una scoperta interessante è stata fatta dal signor H. C. Hickelin durante una crociera su un battello da pesca della costa di Galway. Vi sono pesciolini acchiappati in gran numero dai battelli da pesca, che promanano luce. Ciascuno dei pesciolini stilla una goccia della più potente sostanza luminosa. E' così potente, questa sostanza, che cento di questi pesci, per quanto minuti, eguagliano la luce di una candela.

La materia luminosa è assolutamente dissimile dalle altre già note. La maggior parte della fosforescenza del mare è dovuta, come è noto, a dei batterii che convertono il loro cibo in luce; ma il pesciolino in questione produce una misteriosa sostanza chimica che può essere mista con l'acqua e renderla tutta quanta luminosa. Quando è assalito questo pesce getta in mare una gran nuvola di sostanza luminosa, e, mentre l'aggressore è come stupito da quell'improvviso bagliore, il pesciolino si mette in salvo.

La scoperta è stata comunicata alla Associazione biologica marina inglese.

Si crede che, con lo studio di questa materia luminosa nel laboratorio del chimico, possa essere possibile produrre una luce chimica di natura realmente pratica.

LE OSSERVAZIONI DI UN ASTRONOMO SUL PIANETA VENERE. — Il signor Vingren, esercita la professione di astronomo, per suo diletto, ma non pertanto egli è meno coscienzioso nelle sue ricerche che egli eseguisce in uno dei più grandi Osservatori del mondo, che si trova nei pressi di Passadena.

Egli ha inventato e costruito da sè, un telescopio, con il quale gli è possibile di studiare particolarmente bene il pianeta Venere. Secondo i suoi studi, il pianeta Venere, gira intorno al suo asse, compiendo un movimento uguale a quello della Terra, soltanto che il tempo impiegato è assai maggiore. Questo periodo comprenderebbe, circa 75 giorni terrestri.

Controllando i percorsi di Venere, gli è stato anche possibile di accertare che la rotazione terrestre tende a rallentarsi, comportando così un prolungamento di giorni e delle notti.

FIOR DI PENSIERI

Chi vuol parlar civile e non è nato,
ha sempre qualche termine sguaiato.

Dove non c'è natura,
arte procura.

— La fine di una relazione d'amore addolora più chi ama che chi è amato. E' quindi indiscutibile che è più dolce l'amare che l'essere amato.

— L'amore sta molto più nel dare che nel ricevere.

— Quando due esseri si son piaciuti senza amarsi si lasciano con un senso di sollievo come liberandosi da un incubo. Quando ve n'è uno che ama, il distacco è possibile, ma con molta difficoltà. Quando son tutti e due che si amano, è impossibile la fine dell'amore.

Ricette pratiche

CONTRO LE MACCHIE DI CATRAME. — Per togliere le macchie di catrame si strofina la macchia con un batuffolo di lana bagnata nell'etere o nell'essenza di trementina. Dopo aver pulito quanto si può, si immerga la parte macchiata in un piattello contenente dell'alcool.

PER CONOSCERE LA FRESCHEZZA DELLE UOVA. — Specie nelle grandi città, l'avere delle uova fresche è molto difficile. Spesso vengono offerte come fresche di giornata ad un prezzo più alto, delle uova prelevate dal frigorifero. Noi vi insegniamo qui appresso il mezzo sicuro per smascherare questi commercianti disonesti. Prendete un litro d'acqua e dentro sciogliete gr. 125 di sale di cucina. In quest'acqua gettate l'uovo sulla freschezza del quale avete dei dubbi. Se l'uovo è della giornata, esso va subito a fondo. Se è del giorno precedente non giunge proprio fino in fondo. Se è di due giorni, sta a metà del liquido. Se ha 5 giorni sta a galla e più è vecchio e più sporgerà dal liquido.

IL PIATTO QUINDICINALE. — *Spaghetti alla rustica* — Fare un battutino con due spicchi d'aglio e un buon pizzico di prezzemelo, metterlo al fuoco con olio a buona misura e non appena l'aglio comincia a colorire gettare nel battuto un po' di estratto di pomodoro condendolo con sale e pepe. Quando sarà ben cotto passare il sugo e con questo, unito al parmigiano grattugiato, condire gli spaghetti.

LA SFINGE

SCIARADA

Son note musicali *quarto, terzo* e *primiero.*
Vedi in testa di Re sempre il *secondo.*
E' legge natural di questo mondo
Goder di notte il riposante *intero.*

G. B. CAGLI.

Spiegazione del *Quesito* pubblicato nel preced. fascicolo:

$$999999 + \frac{9}{9}$$

I monoverbi: 1° Sottodeacono; 2° Suora.

LA SFINGE.

PER FINIRE

— Che età avete? si domanda ad una zitella.
— Ho quello che dimostro — risponde stizzita.
— Davvero?!... Vi credevo più giovane.

* * *

Su un manuale di cucina si legge:

Cervello di vitella alla milanese: Mettete il vostro cervello in casseruola, ecc.

... Alla larga!!!

* * *

Il babbo: Mamma mi dice che oggi non sei stato buono. Che cosa vuol dire questo?

Il bambino: (moderno): A dirla tra di noi, papà, credo che essa è prevenuta contro di te. Anche l'altro giorno diceva a zia Caterina che io sono proprio come te.

* * *

— Giorni or sono mio fratello ha comprato un'automobile nel vostro negozio. Gli avete promesso che in caso di rotture gli avreste fornito i pezzi necessari...

— Ebbene?

— Allora ha bisogno di una clavicola, della rotula d'un ginocchio e di tutti i denti davanti...

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*

Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53-55